

PROCESO

## PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

MOJARRA

REQUISITOS  
GENERALES

Código

SAP 200001490

Clasificación

Pescado

Descripción del  
Producto

Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS  
ESPECIFICOS

Ingredientes

No Aplica

Requisitos  
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

| Requisito               | Limites máximos |
|-------------------------|-----------------|
| Bases volátiles Totales | 70 mg /100 gr   |

Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012

Límite máximo de metales:

| Requisito      | Limites máximos<br>(mg/kg peso fresco) |
|----------------|----------------------------------------|
| Plomo (Pb):    | 0.3 mg /Kg                             |
| Cadmio (Cd):   | 0.05 mg /Kg                            |
| Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg                             |

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.

Requisitos  
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| REQUISITO                         | n | c | m                     | M                       |
|-----------------------------------|---|---|-----------------------|-------------------------|
| Escherichia coli                  | 5 | 2 | 10 ufc/g              | 3x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 <sup>3</sup> ufc/g   |
| Salmonella spp.                   | 5 | 0 | Ausencia/25g          | ---                     |
| Vibrio Cholera O1                 | 5 | 0 | Ausencia/25g          | ---                     |

Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos  
Nutricionales

No Aplica

Otras  
características  
del producto

El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

## REQUISITOS NORMATIVOS

Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021.

|                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE /<br/>EMBALAJE Y<br/>ROTULADO</b> | Presentación del<br>Producto | Por kilogramo de producto.                                                                                                                                                                                            |
|                                              | Empaque y/o<br>Embalaje      | Producto deberá ser empackado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. |
|                                              | Rotulado                     | El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.                                                 |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y<br/>REQUERIMIENTOS DE LA<br/>ENTIDAD</b> | El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque. |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | <p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C.</p> <p>Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor /<br/>Maquilador/ Comercializador</b> | <p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</li> <li>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>MAYO DE 2024</b> |
|-----------------------------|---------------------|

| <b>CONTROL DE CAMBIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VERSIÓN</b>            | <b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1</b>                  | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2</b>                  | Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21 |

Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto.  
 En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012.  
 Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

| Requisito      | Límites máximos (mg/kg peso fresco) |
|----------------|-------------------------------------|
| Plomo (Pb):    | 0.3 mg /Kg                          |
| Cadmio (Cd):   | 0.05 mg /Kg                         |
| Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg                          |

3

En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco.  
 En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005.  
 En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque".  
 En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013.  
 En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.

4

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02  
 En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

| Requisito                                                         | n | m        | M    | c |
|-------------------------------------------------------------------|---|----------|------|---|
| Detección de <i>Escherichia coli</i> UFC/g                        | 5 | 10       | 400  | 2 |
| Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g                           | 5 | Ausente  | -    | 0 |
| Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g                        | 5 | Ausencia | -    | 0 |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g | 5 | 100      | 1000 | 2 |

| REQUISITO                                | n | c | m                     | M                       |
|------------------------------------------|---|---|-----------------------|-------------------------|
| <i>Escherichia coli</i>                  | 5 | 2 | 10 ufc/g              | 3x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 <sup>3</sup> ufc/g   |
| <i>Salmonella spp</i>                    | 5 | 0 | Ausencia/25 g         | ---                     |
| <i>Vibrio Cholera</i> O1                 | 5 | 0 | Ausencia/25 g         | ---                     |

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.

En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.

|                                            | CARGO                                                                                         | NOMBRE                            | FECHA       | FIRMA |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------|
| Elaboró                                    | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 17 MAY 2024 |       |
| Revisó<br>Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                | Danery Alexandra Sánchez Rojas    | 17 MAY 2024 |       |
|                                            | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística                            | Gisella Paola Garcia Avendaño     | 17 MAY 2024 |       |
|                                            | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional               | Fabian Ernesto Ponguta Castro     | 17 MAY 2024 |       |
|                                            | Directora Abastecimientos Clase I                                                             | Norma Silvana Montanez Montenegro | 17 MAY 2024 |       |
|                                            | Secretario General (E)                                                                        | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 17 MAY 2024 |       |
| Aprobó                                     | Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero     | 17 MAY 2024 |       |

HOJA EN BLANCO